

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Torta delle rose (impasto diretto)

**IMPASTO****DOLCE FORNO/PANETTONE** g 1.000

Acqua g 150

Latte g 200

Uova intere g 150

Burro o MARBUR CREMA g 150

Lievito g 40

Sale g 12

Miele g 20

**CREMA**

Burro morbido g 100

Zucchero g 100

(miscelare, senza montare)

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciare riposare per 25-30 minuti, spezzare in pezzi da 750 grammi e stendere allo spessore di circa 1 centimetro dando una forma rettangolare alla pasta (altezza 30 centimetri circa). Depositare sulla superficie con spatola un leggerissimo strato di crema (non montata), arrotolare formando un filone e tagliarlo in 6 pezzi della larghezza di 6 centimetri circa. Depositare negli appositi stampi di carta (tipo veneziana) con la spirale rivolta verso l'alto, porne uno al centro e quindi gli altri attorno in modo da riempire lo stampo. Mettere in cella di lievitazione a 26°C con umidità relativa di circa il 70%. Cuocere a 170-180°C per circa 30 minuti. Appena tolti i dolci dal forno pennellare la superficie con burro

fuso.

**AVVERTENZE:** i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.